

## Rezept

# Überbackene Austern

Ein Rezept von Überbackene Austern, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>12</b> große oder 16 kleinere Austern (Größe 2 oder 3)	je 100 g Möhre, Knollensellerie und Lauch
Salz	<b>4</b> Eigelb
<b>100 ml</b> Champagner oder Sekt	<b>1 EL</b> Butter
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>50 g</b> Sahne	<b>1 EL</b> gehackter Kerbel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

## Zubereitung

1. Die Austern öffnen. Dazu die Muscheln mit der runden Seite nach unten auf ein zusammengefaltetes Geschirrtuch legen und mit einem Austernmesser, einem Messer mit fester, stabiler Klinge oder mit einem flachen Schraubenzieher vorsichtig hinten am »Scharnier«, das die Hälften zusammenhält, aufhebeln bzw. zwischen die Schalenhälften stechen. An dieser Stelle befindet sich der Schließmuskel, den man durch leichtes Hin- und Herbewegen der Klinge durchtrennen kann. Dann mit dem Messer zwischen den Schalenhälften ringsum entlang fahren; die obere Muschelschale so anheben und ablösen. Die Auster mit einem Löffel herausheben und das Wasser in der Muschel durch ein feines Sieb in ein Töpfchen gießen. Die unteren Schalenhälften aufbewahren.
2. Austern in das Muschelwasser geben und darin bei kleiner Hitze 2-3 Min. garen, herausheben und abtropfen lassen. Den Sud aufheben. Gemüse waschen, schälen und in ca. 4 cm lange, ganz dünne Stifte (Julienne) schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen, das Gemüse darin 1-2 Min. garen, in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Eigelbe und Champagner in eine Metallschlagschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Schüssel über einen Topf mit wenig leicht kochendem Wasser hängen, der Boden der Schüssel sollte das Wasser nicht berühren. Die Masse über dem heißen Wasserbad zu einem dicken, schaumigen Sabayon aufschlagen. Die Schüssel vom Topf nehmen und die Butter mit dem Schneebesen unter die Masse schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
4. Den Grill des Backofens auf höchster Stufe vorheizen. Austernschalen auf ein Blech setzen, eventuell etwas zerknüllte Alufolie darunterlegen (oder Meersalz aufs Blech streuen), damit sie gut stehen bleiben. Sahne leicht steif schlagen. Mit 3-4 EL Austernsud und Kerbel unter den Champagnersabayon rühren. In jede Muschelschale etwas Gemüse legen, darauf jeweils 1 Auster legen und einen Klecks Champagnersabayon daraufgeben. Unter dem heißen Grill in 5-7 Min. leicht braun gratinieren. Mit Baguette servieren.